**11.06.2020г. Задание по производственной практике.**

**Тема занятия « Приготовление дрожжевого безопарного теста для изделия : Пончики « Московские»**

**Цель занятия : Приобрести практический опыт приготовления дрожжевого безопарного теста для изделия : Пончики «Московские»**

**Сырье: вода -200гр,**

**мука пшеничная высший сорт – 450гр,**

 **сахар-песок - две полные столовые ложки,**

**соль-3гр,**

**яйцо -1шт, (тесто)**

**масло растительное -50гр(тесто) плюс масло для жаренья**

**дрожжи сухие – 10гр**

**или прессованные- 20 г Выход : 15 шт**

**Инструкционная карта**

1.Составить схему приготовления дрожжевого теста

2. Написать рецептуру теста.

3.Подготовить сырье для приготовления дрожжевого теста.

Приготовление основного и дополнительного сырья для замеса теста.

4.Технологию теста вы знаете.

5.Произвести замес теста .

6. Определить готовность теста.

7.Сформовать изделие . **Не торопитесь, старайтесь**.

Пусть круглые шарики увеличатся в обьеме, только потом опускайте в кипящее растительное масло. **Осторожно**

**Для жарки используем сковороду с высоким бортиком или кастрюлю с толстым дном**.

9.Выпекать до светло – коричневого цвета.

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

10.Изделия после выпечки охладить и не забываем посыпать сахарной пудрой.

11.Требование к качеству изделия: пончики «Московские»

Органолептические показатели:

Внешний вид – форма правильная, круглая с отверстием в середине.

Цвет – от светло- желтого, до светло- коричневого

Мякиш – светло желтый, пропеченный.

Запах – свойственный тесту, без посторонних признаков и запахов

12.Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения

Итоги выполненной работы. В Контакте.

***Мастер производственного обучения Жданова Н.А.***